



Universidad Autónoma
de Baja California

Licenciatura en **Gastronomía**

Plan de Estudios 2017-1



¿Cuál es la actividad profesional de quien tenga la Licenciatura en Gastronomía?

Son profesionistas capaces de emprender un negocio de alimentos y bebidas, o bien, desempeñar cargos en niveles gerenciales, directivos u operativos dentro de las áreas de producción, servicio y administración de una empresa gastronómica.

Competentes de mejorar procesos, estandarizar procedimientos, detectar áreas de oportunidad y promover el trabajo en equipo con liderazgo y responsabilidad dentro de un negocio de alimentos y bebidas.

Capaces de contribuir al desarrollo económico y social, mostrando creatividad, iniciativa, liderazgo, responsabilidad y ética en todos los ámbitos de su ejercicio profesional, incluyendo la búsqueda de nichos para el desarrollo gastronómico.



Universidad Autónoma
de Baja California

¿Cómo se estructura la formación profesional en la UABC?

El plan de estudios se estructura de tres etapas de formación:

La etapa básica contribuye a la formación elemental e integral estudiantil de las ciencias básicas con una orientación eminentemente formativa, para la adquisición de conocimientos de las diferentes disciplinas que promueven competencias contextualizadoras, metodológicas, instrumentales y cuantitativas; en la etapa disciplinaria se tiene la oportunidad de conocer, profundizar y enriquecerse de los conocimientos teórico-metodológicos y técnicos de la profesión orientados a un aprendizaje genérico del ejercicio profesional; en la etapa terminal se refuerzan los conocimientos teórico-instrumentales específicos; se incrementan los trabajos prácticos y se desarrolla la participación en el campo profesional, explorando las distintas orientaciones a través de la integración y aplicación de los conocimientos adquiridos para enriquecerse en áreas afines y distinguir los aspectos relevantes de las técnicas y procedimientos en la solución de problemas o generación de alternativas.



Acreditada por
CONAET



Duración de 4 años



57 Asignaturas



348 Créditos
264 Obligatorios
84 Optativos



Movilidad estudiantil

Más de 65 años de experiencia formando profesionistas

Licenciatura en **Gastronomía**



¿Cuál es el perfil que debo tener para ingresar a la Licenciatura en Gastronomía?

Debe poseer las siguientes características:

Conocimientos generales en:

- ▶ Principios de química
- ▶ Lógico- matemáticos
- ▶ Fundamentos de administración

Habilidades:

- ▶ Habilidades de comunicación oral y escrita en español e inglés
- ▶ Manejo a nivel básico de tecnologías de la información
- ▶ Creatividad
- ▶ Toma de decisiones

Actitudes:

- ▶ Vocación de servicio, facilidad de adaptación al cambio
- ▶ Disposición para el trabajo en equipo
- ▶ Emprendimiento y compromiso
- ▶ Proactividad

Valores:

- ▶ Respeto
- ▶ Honestidad
- ▶ Asertividad
- ▶ Responsabilidad social
- ▶ Tolerancia



¿Qué competencias voy a desarrollar?

- ▶ Gestionar negocios de alimentos y bebidas, mediante la aplicación de herramientas metodológicas y procesos administrativos, para garantizar la eficiencia y eficacia en el cumplimiento de objetivos organizacionales, que contribuya a la mejora de los indicadores económicos del sector gastronómico, con actitud emprendedora y responsabilidad
- ▶ Diseñar alternativas gastronómicas innovadoras, mediante la aplicación de los conocimientos culturales, nutrimentales, culinarios, enológicos y tecnológicos, con apego a la normatividad vigente, para satisfacer las expectativas del mercado, en beneficio de las necesidades actuales de alimentación, con actitud propositiva y con responsabilidad social
- ▶ Diseñar protocolos de servicio en los negocios gastronómicos mediante la aplicación de los conocimientos culturales, metodológicos y técnicos, para garantizar la satisfacción de los consumidores y contribuir a mejorar la calidad en establecimientos de servicios de alimentos, con actitud creativa y responsable.



¿Cuál será mi campo laboral?

Quien egrese del programa educativo Licenciatura en Gastronomía podrá desempeñarse como profesional independiente o bien en actividades de dirección, gestión, servicio y asesoría dentro de instituciones públicas o privadas vinculadas con el sector gastronómico, turístico o empresarial como:

- ▶ Restaurantes
- ▶ Cafeterías
- ▶ Hoteles
- ▶ Resorts
- ▶ Cocinas Nutricionales
- ▶ Cocinas Industriales
- ▶ Cocinas de Hospitales
- ▶ Comedores de Escuelas



Mapa Curricular

ETAPA BÁSICA

ETAPA DISCIPLINARIA

ETAPA TERMINAL



ÁREAS DE CONOCIMIENTO

GESTIÓN DE NEGOCIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA
SERVICIO	FORMACIÓN INTEGRAL

— Seriación obligatoria

Unidad de Aprendizaje Integradora

HC= HORAS CLASE
 HL= HORAS LABORATORIO
 HT= HORAS TALLER
 HPC= HORAS PRÁCTICA CAMPO
 CR= CRÉDITOS

Prácticas Profesionales 15 CR
 Proyecto de Vinculación con Valor en Créditos 02 CR



Contacto

feg.ens.uabc.mx



ftm.tij.uabc.mx/index.php/oferta-educativa/licenciaturas/licenciatura-en-mercadotecnia-3.html

Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada
+52 (646) 152-8246



Facultad de Turismo y Mercadotecnia, Tijuana
+52 (664) 979-7578
+52 (664) 979-7579

POR LA REALIZACIÓN PLENA DEL SER